

Tokaj »Öreg Kiraly Dülo« Hárslevelü

Barta Pince

Hárslevelu ist der ungarische Name für die Rebsorte »Lindenblättriger«. Eine autochthone ungarische Weißweinsorte, die einst den Tischwein der ungarischen Könige lieferte, heute aber außer in Ungarn weitgehend unbekannt ist. Sie wird noch in der Slowakei, in Südafrika und im österreichischen Burgenland angebaut, wo man sich wieder zunehmend mit ihr zu beschäftigen beginnt.Trocken ausgebaut wie hier, steht Hárslevelu für große Persönlichkeit in Sachen Weißwein. 2021 war ein extrem gutes Jahr für Tokaj. Es präsentiert sich hier noch im Babyspeck, zeigt aber bereits strahlend salzige Mineralität auf der Zunge, wirkt rassig spannungsgeladen im Mundgefühl, zugleich aber locker, fröhlich und weniger ernst als der Furmint von Barta aus gleichem Jahr.Der Wein duftet nach weißen und gelben Blüten, nach frisch aufgebrühtem Blüten- und Kräutertee, erinnert an trockenes Stroh und Heu. Frucht im klassischen Sinne besitzt Hárslevelu nicht. Dafür zeigt sich ihr Wein im Mund präzise und straff im Zug auf der Zunge, enorm lang am Gaumen, mundfüllend im Körper und die kargen Vulkanit-Böden verleihen ihm eine feine schlanke, sehr appetitlich agierende Säure, die spontan das Wasser im Mund zusammenlaufen läßt. Eine Rebsorte voller Eigenart und Spannung, die nicht den »normalen« Konventionen im Wein entspricht, genau deshalb aber finden wir sie so ungeheuer reizvoll. Sie spielt wahre Größe im Weißwein aus.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 8,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,0

0,75l
UTW21202

K&U
www.weinhalle.de